

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2017年6月29日  
 株式会社ラススイート



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド  
**神戸開港 150 年記念 神戸の魅力がギュッとつままった  
 「KOBE♥Afternoon Tea」と「Tea Picnic」登場**

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド（代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区）は、2017年7月1日（土）より2階「ラウンジ&バー グラン・ブルー」にて、神戸開港 150 年を記念して考案したアフタヌーンティーセット「KOBE♥Afternoon Tea」の提供を開始します。神戸にゆかりをもつバナナやコーヒー、ラムネや神戸牛などを使用し、神戸のシンボルともいえる「神戸ポートタワー」や「神戸海洋博物館」など、「神戸」をアフタヌーンティーメニューの中に表現しました。さらに、テラス席限定で、「KOBE♥Afternoon Tea」をピクニックスタイルにアレンジした「Tea Picnic」もご用意。神戸開港 150 年の歴史を感じながら、神戸の魅力がたっぷりつままったアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。



KOBE♥Afternoon Tea



Tea Picnic

【 提供期間：7月1日（土）～9月30日（土）13:00～16:00 】

### KOBE♥Afternoon Tea

- アフタヌーンティーセット 3,600 円
- スパークリングワイン付(50ml) 4,100 円
- シャンパーニュ付(50ml) 4,500 円

### Tea Picnic 【テラス席限定】

- ティーピクニック 3,600 円  
 （ウェルカムドリンク付）

※当日の天気により、提供を中止させていただく場合がございます。

※表示料金に別途、消費税・サービス料10%を申し受けます。

## 【KOBE♥Afternoon Tea】



### スイーツ

ラムネとベリーのジュレ 神戸ポートタワーのイメージで  
ホワイトチョコのムース 海洋博物館に見立てて  
ラ・スイートのコーヒーマグのティラミス  
ル・パン神戸北野のバナナパウンドケーキ  
神戸クッキー&フリアンディーズ



### スコーン

ル・パン特製バナナのスコーン  
チョコレートソース  
クロテッドクリーム  
メープルシロップ



### セイボリー

ル・パン特製ブレッドのサンドイッチ  
洋食の町神戸“ビーフシチュー”  
神戸牛の肉まん！？“ラ・スイートスタイル”  
オリーブのマリネ

## 【Tea Picnic (テラス席限定)】(※当日の天気により、提供を中止させていただく場合がございます。)



ル・パン特製ブレッドのサンドイッチ  
神戸牛の肉まん！？“ラ・スイートスタイル”  
オリーブ、トマト、モッツァレラチーズのカクテル  
フルーティーなジュレ  
ル・パン特製タルト  
神戸クッキー&フリアンディーズ



ル・パン特製バナナのスコーン  
チョコレートソース  
クロテッドクリーム  
メープルシロップ  
ウェルカムドリンク (ピンクレモネード)

※メニュー内容は食材の仕入れ状況等により変更する場合がございます。

お客様のご予約・お問合せ先：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

ラウンジ&バー グラン・ブルー TEL：078-371-1188 (直通)

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラスイート 企画広報営業部 呉・畑・中川

TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp

## 【ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要】

施設名 : 「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」

所在地 : 神戸市中央区波止場町 7-2 (地上 11 階建)

1 階 : 駐車場 2 階 : フロント、レストラン、ラウンジ&バー、ガーデンテラス

3 階 : バンケットルーム、チャペル 4 階~11 階 : 客室

客 室 : 70 室 (100 m<sup>2</sup>以上 3 室、約 70 m<sup>2</sup> 67 室/テラス面積は含まず)

敷地面積 : 4,420 m<sup>2</sup> (1,337 坪)

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージヌ・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使用した料理を提供しています。



70 室すべてがオーシャンビューの客室。花・音楽・香りをおもてなしのテーマとし、季節・時間・場所ごとに心地よい空間を演出しています。



「泊まる」というより「暮らす」感覚でお楽しみいただける、広々とした客室と上質なインテリア、そして海への解放感が贅沢なリゾート気分を盛り上げます。



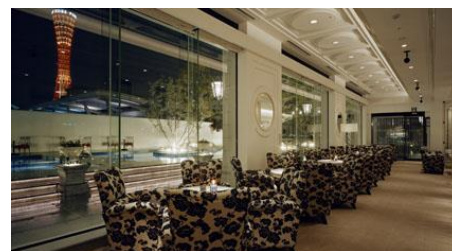
全ての客室に Jaxon 社製の高級ジャグジーバスと浴室 TV を完備。神戸の夜景を眺めながら、またはお気に入りの映画を愉しみながら至高のバスタイムを。



「ル・クール神戸」では、兵庫のテロワールが生み出す厳選素材とワインが奏でる至福の味。地元の食材をふんだんに使った本格派フレンチを堪能できます。



「鉄板焼心」では、地元兵庫の新鮮な山海の幸、神戸ビーフを、熟練のシェフが目の前でおりなす華麗なパフォーマンスをお楽しみいただけます。



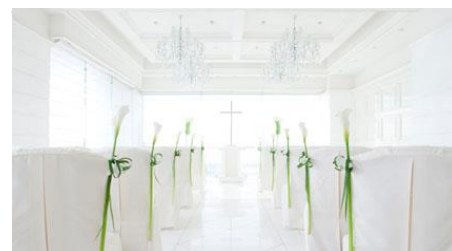
ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズも每晚愉しむことのできるラウンジ&バーです。



ホテル直営の女性専用サロン。客室階からは専用エレベーターで直行できます。日常の疲れを優しく解きほぐし、心地よい安らぎと癒しで五感を解き放ちます。



パリのサロンを思わせるバンケットフロアはあらゆる用途に対応可能。ラ・スイートならではのプライベート感と上質感でお客様をおもてなしいたします。



純白のチャペル「プレジール」は、ガラス張りの窓から海を見晴らす絶景のロケーションで、お二人の夢を叶えるオートクチュールウェディングです。



「キュージヌ・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、料理長自ら厳選した兵庫五国の食材を使用し、四季折々の味覚をご堪能いただけます。



ホテルの朝食で提供するパンや、ラウンジで提供するスイーツ等の製造工房を兼ねた「ル・パン神戸北野」は、ラ・スイート初の直営路店です。



一番の魅力は『おもてなし』。セクショナリズムをなくし、全てのスタッフが 1 人 3 役以上をこなすことによってスムーズで温かいホスピタリティを実現。